



N° de série:______________________



Mode d'emploi pour les Barbecues de comptoir à gaz Globe

Modèles : GCB15G, GCB24G, GCB36G et GCB48G

Modèles à diffuseurs en acier inoxydable	Modèles à diffuseurs en fonte	Modèles à pierres
GCB15G-SR	GCB15G-CR	GCB15G-RK
GCB24G-SR	GCB24G-CR	GCB24G-RK
GCB36G-SR	GCB36G-CR	GCB36G-RK
GCB48G-SR	GCB48G-CR	GCB48G-RK

Pour l'entretien de votre barbecue à gaz :

1. Visitez notre site Web à ***www.globefoodequip.com***
2. Ou appelez le Service à la clientèle Globe au 937-299-8625 et demandez les coordonnées de votre société de service locale.

Visitez notre site Web pour obtenir des informations sur les autres produits offerts par Globe.

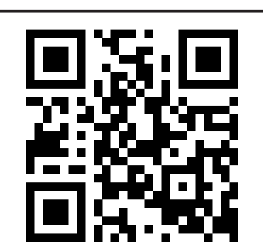
www.globefoodequip.com

Trancheuses, mélangeurs, appareils de cuisson de comptoir, hacheuses de viande et balances

- AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT -

Ce manuel contient des instructions de sécurité importantes qui doivent être strictement suivies lors de l'utilisation de cet appareil.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU ALLEZ SUR **WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM** POUR REMPLIR ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.



WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM

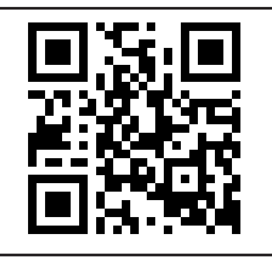
Table des matières



GLOBE FOOD EQUIPMENT COMPANY
2153 DRYDEN RD.
DAYTON, OH 45439
TÉLÉPHONE : 937-299-5493
SANS FRAIS : 800-347-5423
TÉLÉCOPIEUR : 937-299-4147
COURRIEL: info@globefoodequip.com
SITE WEB : www.globefoodequip.com

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU ALLEZ SUR **WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM** POUR REMPLIR ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.

WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM



03042014
Ver. 1 Rev.3_2014

Attention propriétaires et opérateurs

L'appareil de Globe est conçu pour transformer, cuire et réchauffer des produits alimentaires de manière efficace et sans danger aussi longtemps que l'appareil est utilisé conformément aux instructions de ce manuel et est bien entretenu. À mois que l'utilisateur ne soit suffisamment formé et supervisé il existe un risque de blessure grave. Les propriétaires de cet appareil ont la responsabilité de s'assurer que cet appareil est utilisé correctement et en toute sécurité, et de se conformer strictement à toutes les instructions contenues dans ce manuel et aux exigences locales, nationales et provinciales.

Les propriétaires ne doivent pas permettre à quiconque de toucher cet équipement sauf si ces personnes ont plus 18 ans, sont adéquatement formées et supervisées et ont lu et compris ce manuel. N'essayer pas de réparer ou de convertir un appareil à gaz vous-même. Les réparations et conversions doivent être effectuées uniquement par un technicien agréé Globe. Les propriétaires doivent également veiller à ce qu'aucun client, visiteur ou autres personne non autorisée n'entre en contact avec cet appareil. Rappelez-vous que Globe ne peut pas anticiper toutes les circonstances ou l'environnement dans lequel cet appareil sera utilisé. Le propriétaire et l'utilisateur doivent rester vigilant contre tous les dangers posés par l'utilisation de cet appareil. Si vous n'êtes pas sûr d'une tâche particulière ou de la bonne méthode d'utilisation de cet appareil, informez-vous auprès de votre superviseur.

Ce manuel contient un certain nombre de précautions à prendre pour promouvoir une utilisation sûre de cet appareil. Tout au long de ce manuel, vous verrez des avertissements supplémentaires pour vous avertir des dangers potentiels.

Les avertissements qui affectent votre sécurité personnelle sont signalés par :



OU





Les avertissements relatifs à de possibles dommages à l'appareil et aux biens sont signalés par :



Si les étiquettes de mise en garde ou ce manuel sont égarés, endommagés ou illisibles, ou si vous souhaitez obtenir des exemplaires supplémentaires, veuillez contacter votre représentant le plus proche ou Globe directement pour obtenir ces articles gratuitement.

Rappelez-vous que ce manuel ou les étiquettes de mise en garde ne remplacent pas la nécessité d'être vigilant, de former et de superviser les utilisateurs, et de faire preuve de bon sens lors de l'utilisation de cet appareil.

Déballage et installation



POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES ET DES DOMMAGES :

- Installez **TOUJOURS** l'appareil dans un espace de travail disposant d'un éclairage et d'un espace suffisants.
- Utilisez **UNIQUEMENT** sur une surface plane, antidérapante solide qui est ininflammable et à l'écart des éviers et de l'eau.
- Ne contournez, n'altérez ni modifiez **JAMAIS** cet appareil de quelque façon que se soit. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.

GAZ et PRESSION DE GAZ



Cet appareil est livré d'usine pour utilisation avec du gaz naturel. Cet appareil peut être converti pour fonctionner au gaz de pétrole liquéfié (GPL) par un technicien certifié et qualifié. Une documentation peut être nécessaire pour des questions de garantie. Le non-respect de cette consigne annulera la garantie.

Reportez-vous au kit de conversion GPL inclus pour les pièces de conversion de gaz et les instructions.



L'appareil doit être installé conformément au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, au National Gas Installation Code, CSA-B149.1, ou au Propane Installation Code, CSA B149.2 le cas échéant, et conformément aux codes locaux.



L'appareil et son robinet d'arrêt individuel (à fournir par l'utilisateur) doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation en gaz pendant les essais de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à ½ psi (3,45 kPa).

Ces modèles sont conçus, fabriqués et vendus pour usage commercial uniquement.

Les instructions doivent être affichées dans un endroit visible. Toutes les mesures de sécurité doivent être prises en cas d'odeur de gaz. Les consignes de sécurité peut être obtenue auprès de votre fournisseur de gaz local.

DÉBALLAGE

Déballez le barbecue immédiatement après sa réception. Retirez le barbecue de la caisse; retirez tous les emballages sur et autour de l'appareil, et veillez à enlever le plastique de protection et les résidus de toutes les surfaces. Assurez-vous que toutes les pièces, y compris le kit de conversion au gaz de pétrole liquéfié, sont fournies.

Si l'appareil est endommagé, conservez l'emballage et contactez le transporteur dans un délai de quinze (15) jours de la date de livraison. Contactez immédiatement le service à la clientèle de Globe ou votre revendeur local. **Vous n'avez aucun recours pour des dégâts après quinze (15) jours suivant la réception du barbecue.**

Déballage et installation

INSTALLATION

1. Lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. NE procédez PAS à l'installation et à l'utilisation si vous avez des questions ou ne comprenez pas quelque chose dans ce manuel. Contactez d'abord votre représentant local ou Globe.

2. Choisissez un emplacement pour le barbecue qui offre une surface plane et solide, antidérapante, ininflammable et à l'écart des éviers et des dangers dus à l'eau, et est situé dans un espace de travail bien éclairé à l'écart des enfants et des visiteurs.

3. L'appareil doit être installé sous une ventilation adéquate telle que requise par la réglementation locale.

   AVIS : Les codes locaux concernant l'installation et la ventilation varient considérablement selon le lieu. La National Fire Protection Association, Inc indique que les codes locaux constituent l'«autorité compétente» pour l'installation d'équipements. Par conséquent, l'installation doit être conforme à tous les codes locaux.

4. Visser les pieds dans les écrous permanents situés aux quatre coins de l'appareil et serrez à la main. Les pieds doivent être installés pour permettre une ventilation suffisante de l'appareil.

5. Mettez l'appareil à niveau en réglant les quatre pieds et serrez fermement. Les pieds permettent un réglage de 2,5 cm afin de pouvoir aligner l'appareil avec d'autres produits de comptoir Globe. Ne faites pas glisser l'appareil lorsque les pieds sont installés, soulevez l'appareil si nécessaire pour le déplacer .

6. Le régulateur de pression de gaz fourni est réglé en usine à 6 pouce de colonne d'eau pour le gaz naturel ou 10 pouces pour le GPL.

7. CES APPAREILS SONT À INSTALLER SUR DES SURFACES NON COMBUSTIBLES SEULEMENT. Dégagements : 6" sur les côtés (152 mm) 6" à l'arrière (152 mm) 4" du plancher (102 mm)

8. N'obstruez pas l'écoulement de l'air de combustion et de ventilation, sous l'unité par les pieds ou derrière l'appareil par le conduit de cheminée. Ne placez aucun objet entre le bas la partie inférieure de l'appareil et le comptoir.

9. Il doit y avoir un espace suffisant pour le retrait du panneau avant. Tous les principaux composants, à l'exception des brûleurs, sont démontables par l'avant si la conduite de gaz est déconnectée.

10. Il peut être nécessaire d'ajuster le rapport du volume de gaz et d'air de chaque brûleur. Cela doit être fait par un technicien agréé.

11. Le joint du filetage du tuyau doit être résistant à l'action des gaz de pétrole liquéfié.



N'utilisez PAS de flamme nue pour détecter les fuites. Vérifiez tous les tuyaux de gaz pour vous assurer de l'absence de fuite avec une solution d'eau et de savon avant d'utiliser l'appareil.

MISE EN SERVICE :

La mise en service de votre nouveau barbecue est primordiale. La mise en service est l'essai minutieux et méthodique de l'appareil, des sous-systèmes et des systèmes pour s'assurer du bon fonctionnement sécuritaire du produit sur le site de travail. En identifiant les problèmes potentiels (ex: l'emplacement de l'équipement, la ventilation, la conformité avec les codes électriques et de protection contre les incendies, l'installation, la formation de l'utilisateur et la certification) avant la mise en service de l'appareil, des pannes coûteuses et des dommages potentiels peuvent être évités.

SÉCURITÉ TOUJOURS.

Avertissements et précautions pour l'utilisation

AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES ET DES DOMMAGES :



Pour votre sécurité, n'entreposez et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils. Gardez l'endroit sans combustibles.



Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou un entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort et annule la garantie. Lisez les instructions d'installation, d'utilisation et les d'entretien avant d'installer ou d'utiliser cet appareil. (Utilisez uniquement le régulareur d'usine inclus).



Les instructions doivent être affichées dans un endroit visible. Toutes les mesures de sécurité doivent être prises en cas d'odeur de gaz. Si vous sentez une odeur de gaz, fermez immédiatement le robinet de gaz principal, éteignez toute flamme et source de chaleur et appelez les services d'urgence. Les consignes de sécurité peut être obtenue auprès de votre fournisseur de gaz local.

PRÉCAUTIONS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Lorsque vous utilisez des appareils de cuisson au gaz, des précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être prises :

Les brûleurs du barbecue, les grilles de cuisson et les surfaces extérieures seront CHAUDS après utilisation. Soyez prudent lorsque vous touchez l'appareil.

- Ne touchez jamais directement les brûleurs ou les grilles de cuisson lorsque le babecue est allumé.
- Éteignez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, lors de l'entretien ou du réglage des pièces ou des accessoires, et avant de le nettoyer.
- Ne laissez JAMAIS le barbecue allumé pendant la nuit.
- N'utilisez pas cet appareil avec une conduite de gaz, un allumeur ou des vannes abimées ou qui fuient, ou si l'appareil est tombé ou endommagé . Appelez le service à la clientèle.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou pas vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, des blessures, et même la mort.
- N'utilisez pas à l'extérieur.
- N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que l'usage prévu par le fabricant.
- N'utilisez jamais le barbecue comme source de chauffage
- Le barbecue Globe ne contient **aucune** pièce réparable par l'utilisateur. Globe recommande que des techniciens qualifiés effectuent les réparations. Ne démontez aucun composant ou panneau de service sur ce produit.
- Ne contournez, altérez, modifiez JAMAIS, cet appareil et n'attachez pas des pièces non autorisées. Cela peut créer des dangers et annulera la garantie.
- Globe prend toutes les précautions pour s'assurer que tous les produits sont sans danger. Les procédures de coupe de l'acier utilisées pour la fabrication de ces appareils créent des arêtes vives. Ces arêtes vives sont enlevées au meilleur de notre capacité; toutefois, nous insistons que l'utilisateur soit prudent lorsqu'il touche cet appareil.
- Gardez toujours les mains, les cheveux et les vêtements à l'écart des source de chaleur.
- Laissez refroidir le barbecue après utilisation et avant le démontage pour le nettoyage; l'appareil sera trop chaud pour être manipulé immédiatement après usage.

Remplissez le formulaire de garantie en ligne à www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.

Mode d'emploi

Utilisation du barbecue - instructions d'allumage de la veilleuse

Avant d'utiliser le barbecue, vérifiez qu'elle est à niveau. Ajustez les pieds pour mettre le barbecue à niveau. Assurez-vous que le bac de récupération a été correctement placé.

Les veilleuses sur l'appareil ont été réglées à l'usine. Chaque brûleur dispose d'une veilleuse.

1. Assurez-vous que tous les boutons sont en position "OFF".

2. Le robinet principal de gaz doit être "FERMÉ/OFF" pendant cinq (5) minutes avant d'allumer les veilleuses pour évacuer tout gaz existant.

3. Tournez le robinet principal de gaz sur "ON/OUVERT".

4. Allumez et tenez une source d'inflammation (allumette) près de la veilleuse. Lorsque la flamme est établie, retirez la source d'inflammation. Répétez cette étape pour chaque brûleur puisque chaque brûleur dispose de sa propre veilleuse.

   La veilleuse peut être atteinte à travers les orifices à l'avant de l'appareil ou par le biais de la grille supérieure, en retirant les pierres avant de l'allumer.

5. Tournez chaque bouton du brûleur sur "ON". Si les brûleurs ne s'allument pas rapidement, tourner les boutons sur "OFF". Par l'ouverture sur le panneau avant, utilisez un tournevis et tournez la vis de la soupape de la veilleuse dans le sens antihoraire, ce qui augmente la hauteur de la flamme, puis répétez l'étape 4.

   Si la flamme de la veilleuse est plus grande que nécessaire, baissez-la et réinitialisez l'allumage du brûleur. La flamme de la veilleuse doit être aussi petite que possible, mais suffisamment grande pour garantir un allumage fiable des brûleurs lorsque les boutons sont tournés sur "ON". Les trous dans le panneau avant sont destinés au réglage de la soupape de la veilleuse. Utilisez un tournevis pour tourner la soupape et régler la hauteur de la flamme désirée.

Allumage du brûleur

Pour allumer le brûleur, tournez le bouton sur la position "ON". Puis revenez jusqu'à la hauteur de flamme désirée. La plage de réglage est pratiquement infinie entre "ON" et "OFF".

L'espace entre les pieds et la partie inférieure du réchaud admet l'air de combustion. NE BLOQUEZ PAS CET ESPACE.

Tous les brûleurs sont allumés avec les veilleuses qui brûlent constamment. Tourner le robinet à la hauteur de flamme désirée est tout ce qui est nécessaire pour mettre l'appareil en service.

Ne laissez pas de ventilateurs souffler directement sur l'appareil. Autant que possible, éviter les fenêtres ouvertes près de la partie arrière ou des côtés de l'appareil. Évitez ventilateurs muraux qui créent des courants d'airs dans un local.

Il est également nécessaire de permettre que suffisamment d'air pénètre dans le local pour compenser pour la quantité d'air évacué par les systèmes de ventilation. Sinon, une pression atmosphérique sera inférieure à la normale, ce qui affectera le fonctionnement de l'appareil et causera des conditions de travail indésirables.

Une hotte bien conçue et correctement installée agira comme le cœur du système de ventilation du local ou de la zone dans laquelle l'appareil est installé, et les courants d'air n'affecteront pas l'appareil.

REMARQUE : Il peut être nécessaire d'ajuster le rapport du volume de gaz et d'air de chaque brûleur. Cela doit être fait par un technicien agréé.

Mode d'emploi

Utilisation du barbecue

Avant d'utiliser votre nouveau barbecue, lavez soigneusement l'extérieur avec un détergent doux ou une solution savonneuse. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, car cela pourrait endommager la finition du boitier. Si les surfaces en acier inoxydable se décolorent, frottez uniquement dans le sens du grain.

Allumez les brûleurs environ 15 à 20 minutes avant la cuisson pour le préchauffage. Réglez les boutons à la hauteur de flamme ou à la température désirée. Chaque vanne contrôle le débit de gaz vers le brûleur pour porter cette partie de l'appareil à la température réglée. Si différents réglages de température sont utilisés, les zones adjacentes doivent être réglées à des températures progressivement plus élevées en utilisant les températures les plus basses sur les brûleurs extérieurs. Une approche uniforme et systématique à la charge de l'appareil produira des résultats de cuisson les plus cohérents.

REMARQUE : Quand le barbecue est d'abord chauffé, il fume jusqu'à ce que l'huile (utilisé dans la fabrication) et de la poussière (de stockage et d'expédition) sont brûlés. Accordez une heure au maximum tous les brûleurs.

Barbecue à diffuseur

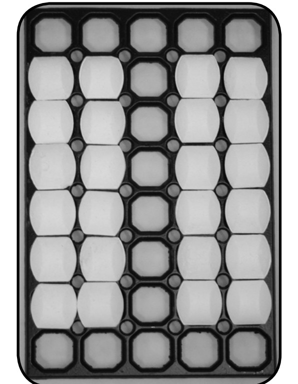
1. Placez les diffuseurs inclinés dans leur position, comme indiqué sur la figure 8-1

2. Assurez-vous que les diffuseurs reposent correctement dans les fentes sur les supports avant et arrière. Les diffuseurs doivent être centrés sur des sections droites des brûleurs.

Barbecue à pierres

1. Placez les grilles qui retiennent les pierres au-dessus des brûleurs.
2. Placez les pierres sur la grille. N'empilez pas les pierres.
3. Utilisez les quantités de pierres suivantes pour chaque modèle :
   Placez les pierres comme illustré sur la photo.

   GCB15G-RK : 24 pièces
   GCB24G-RK : 48 pièces
   GCB36G-RK : 72 pièces
   GCB48G-RK : 96 pièces



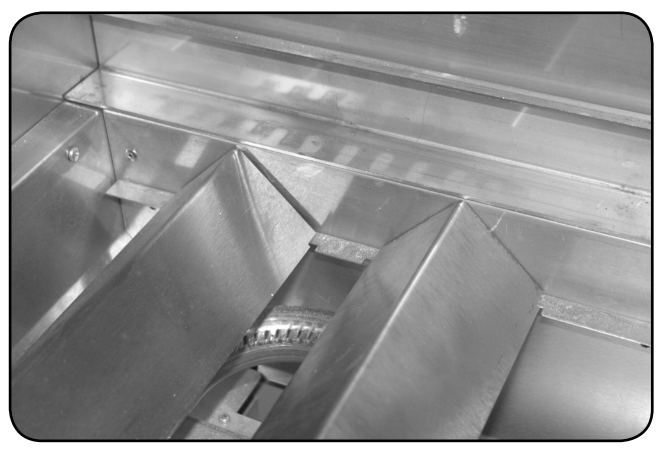


Fig. 8-1

GRILLES DE CUISSON

Placez les grilles de cuisson supérieures avec les barreaux de la grille inclinés vers l'avant comme indiqué sur la figure. 8-2. Ou, placez les barreaux de la grille à plat, pas inclinés, pour la cuisson.

REMARQUE : Lorsque les grilles de cuisson sont inclinées vers l'avant, les sillons sur le dessus guideront l'excès de jus de cuisson dans le bac à graisse.

Les grilles de cuisson, les diffuseurs, et les grilles à pierres sont en fonte ultra-robuste qui s'oxyde si plongées dans l'eau. Enduisez légèrement les grilles avec de l'huile lorsqu'elles ne sont pas utilisées régulièrement.

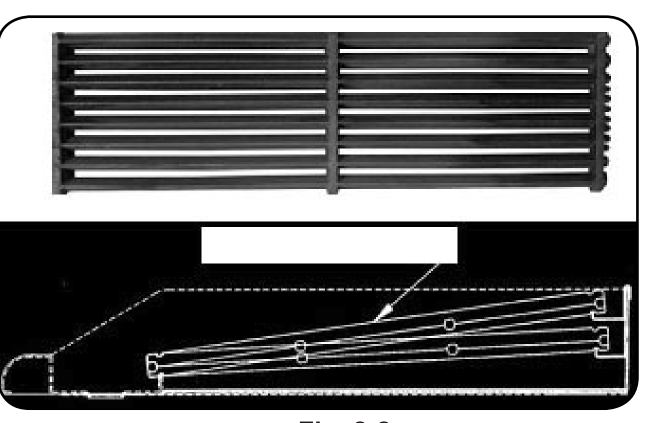


Fig. 8-2

Instructions de nettoyage



- N'utilisez **PAS** de produits de nettoyage abrasifs ou inflammables.
- **ÉVITEZ** d'arroser, d'immerger ou de laver à la pression toute pièce du barbecue, à l'exception du bac de récupération.
- N'utilisez **JAMAIS** de tampon à récurer, de la laine d'acier ou des matériaux abrasifs, ou des nettoyants contenant du chlore, de l'iode et de l'ammoniac ou des produits chimiques contenant du brome car ils détériorent l'acier inoxydable et de raccourcissent la durée de vie de l'appareil.



LE ROBINET PRINCIPAL DE GAZ DOIT ÊTRE EN POSITION FERMÉE LORS DU NETTOYAGE DES BRÛLEURS DU BARBECUE. APRÈS LE NETTOYAGE, LE ROBINET DE GAZ DE GAZ PEUT ÊTRE REMIS EN POSITION OUVERTE. SUIVEZ LES INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DANS CE MANUEL POUR RALLUMER LES VEILLEUSES DU BARBECUE.

NETTOYAGE RECOMMANDÉ

Il faut très peu de temps et d'effort pour garder le barbecue attrayant et performant. Attendez au moins une heure pour laisser refroidir l'appareil et les grilles après que l'appareil a été éteint. Suivez les étapes de nettoyage ci-dessous :

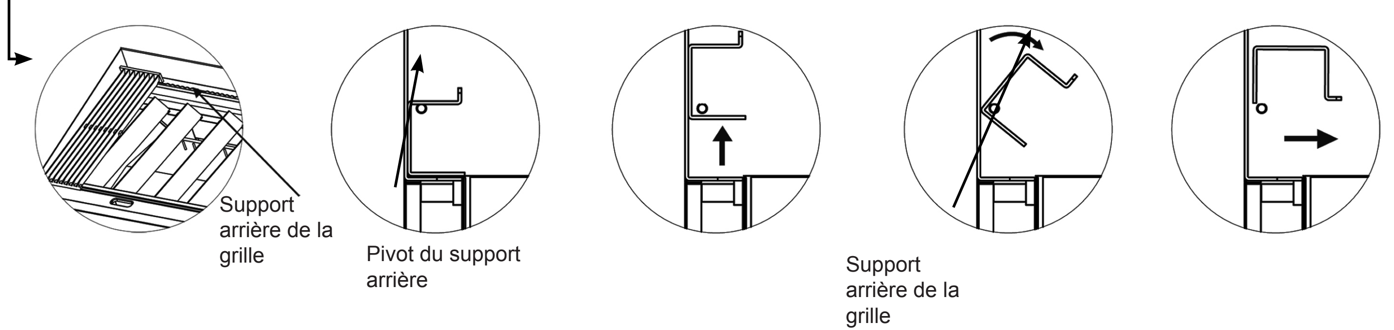
PIÈCE	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Boitier	Utilisez un chiffon propre et un nettoyant non abrasif pour nettoyer le boîtier en acier inoxydable du barbecue. Essuyez les zones polies avec un chiffon doux.	Chaque jour
Commandes	L'appareil doit être éteint lorsqu'il n'est pas utilisé. Il est recommandé que l'appareil soit déconnecté de l'arrivée de gaz en fermant le robinet de gaz principal . Utilisez un chiffon propre pour essuyer les commandes et les boutons	Chaque jour
Grilles, pierres et diffuseurs	• Placez les grilles sur le gril, avec les barreaux horizontaux et pointant vers le bas. • Allumez le gril pendant environ 45 minutes. • Éteignez le gril et laissez-le refroidir pendant 20 minutes. • Nettoyez les surfaces supérieures et inférieures de le grille avec une brosse métallique pour enlever les graisses animales et les graisses carbonisées. • Nettoyer les fentes entre les grilles avec une raclette. • Retirez les grilles du gril. Nettoyez la surface supérieure des diffuseurs avec la brosse métallique. Ils peuvent être nettoyés en place. **Attention :** Portez toujours des gants isolants pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez les grilles ou les diffuseurs. **Avertissement :** Ne couvrez pas le haut de la grille lorsque vous la brûlez. Si vous couvrez les grilles, le manque de ventilation de la grille peut les amener à se déformer. Cela risque également endommager les soupapes, les boutons et l'autocollant sur la face avant.	Tous les jours ou selon les besoins

Instructions de nettoyage

NETTOYAGE RECOMMANDÉ (SUITE)

PIÈCE	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Support arrière de la grille Entretoise	Une fois que l'appareil a refroidi, retirez les grilles en fonte Soulevez et tournez l'entretoise vers vous; soulevez le support arrière de la grille et tournez-le autour des pivots du support arrière. Nettoyez et enlevez les débris du support arrière de la grille. Après avoir nettoyé le support arrière, remettez-le en place. Inclinez le bord long du support arrière de la grille autour des pivots et tournez le support arrière autour des pivots jusqu'à ce qu'il repose à plat sur le rebord arrière du barbecue. (Reportez-vous à l'illustration ci-dessous pour des instructions visuelles)	Chaque jour ou si nécessaire
Bac de récupération	Une fois que l'appareil a refroidi, retirez le bac de récupération et jetez les déchets, débris et miettes. ATTENTION : Si vous laissez le bac de récupération trop se remplir, les débris vont s'accumuler sous l'appareil. Le bac de récupération est retiré en le tirant vers l'avant. SOYEZ PRUDENT QUAND VOUS LE RETIREZ !	Lors de chaque utilisation ou au moins chaque jour
Orifices de l'obturateur d'air du brûleur	Les orifices du brûleur principal doivent être maintenus propres. Fermez le robinet de gaz de l'appareil pour couper le gaz et éteindre la veilleuse. Nettoyez en place avec une brosse métallique, ou nettoyez les orifices du brûleur avec un instrument métallique pointu, ou retirez et lavez les brûleurs dans de l'eau savonneuse pendant 15-20 minutes.	Au besoin
Régulateur	Assurez-vous que l'évent est ouvert et n'est pas bloqué. Un évent bloqué cause des variations de pression. Votre appareil ne fonctionnera pas aussi bien que possible et cela peut raccourcir la durée de vie du produit.	Mensuel

Instructions visuelles pour le nettoyage du support arrière de la grille



Dépannage

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le barbecue ne s'allume pas	La canalisation de gaz est fermé	Ouvrez le robinet
	La veilleuse n'est pas allumée	Allumez la veilleuse
	Cause inconnue	Appelez le service à la clientèle
La flamme est trop haute ou trop basse	Le bouton de réglage est tourné vers le haut ou vers le bas	Réglez la flamme avec le bouton de réglage
La veilleuse ne reste pas allumée	La flamme est trop basse	Réglez la hauteur de la flamme de la veilleuse
	Le tube de la veilleuse est bouché	Remplacez le tube de la veilleuse. Appelez le service à la clientèle
Forte odeur de gaz dans la zone de cuisson	Fuite dans la canalisation de gaz	Fermez le robinet principal de gaz. N'ALLUMEZ PAS DE FLAMME, n'enflammez rien, n'allumez pas d'appareil électrique Appeler le service d'incendie si nécessaire et appelez le service à la clientèle
La surface de cuisson chauffe lentement	Accumulation de carbone	Assurez-vous que les brûleurs sont propres et sans dépôt de carbone ou de débris
Le type de gaz de l'appareil doit être converti	L'appareil est livré d'usine pour fonctionner au gaz naturel. La conversion du gaz naturel au GPL est possible pour cet appareil	Contactez un technicien agréé ou Globe. N'essayez pas de convertir l'appareil vous-même.

Si le problème persiste et que la solution recommandée ne résout pas le problème, veuillez contacter le service à la clientèle de Globe au 866-260-0522.

Garantie limitée

Globe Food Equipment Company («GFE») garantit à l'acheteur original d'un nouvel appareil que ledit appareil, lorsqu'il est installé conformément à nos instructions en Amérique du Nord et soumis à une utilisation normale, est exempt de défauts de matériaux ou de fabrication pendant une période de 2 ans. La garantie sur la main d'œuvre est de deux ans à compter de la date d'installation initiale ou de 18 mois à compter de la date effective de l'expédition de l'usine suivant la première de ces éventualités. La garantie couvre les appels de service sur place dans les 60 miles (96 km) d'une société de service agréée. L'utilisateur final est responsable de tous les frais de déplacement et de kilométrage supplémentaire au taux en vigueur.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPLICITES OU IMPLICITES. GFE DECLINE EXPRESSEMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU EXPLICITE OU IMPLICITE D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER.

L'OBLIGATION ET LA RESPONSABILITÉ DE GFE EN VERTU DE CETTE GARANTIE SONT EXPRESSÉMENT LIMITÉES À LA RÉPARATION ET AU REMPLACEMENT DE L'APPAREIL QUI S'AVÈRE DÉFECTUEUX EN RAISON D'UN VICE DE MATÉRIAUX OU DE FABRICATION PENDANT LA PÉRIODE DE GARANTIE APPLICABLE. Toutes les réparations en vertu de cette garantie seront effectuées par une société de service agrée par GFE pendant les heures normales de travail. Cette garantie ne couvre pas les services rendus à un tarif d'heures supplémentaires ou de prime. L'utilisateur final est responsable de la différence entre les taux de service normal et les taux de services de prime. EN AUCUN CAS, GFE NE SERA RESPONSABLE POUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS DE L'ACHETEUR OU D'UN TIERS, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE BIENS, LES BLESSURES, LA PERTE COMMERCIALE OU DE PROFITS OU AUTRES PERTES ÉCONOMIQUES OU DE DOMMAGES-INTÉRÊTS , SOIT PAR NÉGLIGENCE, GARANTIE, RESPONSABILITÉ STRICTE, OU AUTRE.

Cette garantie est accordée uniquement au premier acheteur auprès d'un concessionnaire. Aucune garantie n'est offerte aux cessionnaires ultérieurs.

Cette garantie ne couvre pas les pannes provoquées par : le manque d'entretien, la négligence, l'abus, les dommages dus à l'excès d'eau, au feu, à l'usure normale, à une mauvaise mise en place et utilisation. L'entretien périodique n'est pas couvert.

Cette garantie n'est pas en vigueur jusqu'à ce que le formulaire d'enregistrement d'installation/de garantie dûment rempli et signé ou une inscription en ligne ait été reçu par GFE dans les 30 jours à compter de la date d'installation. Enregistrez votre appareil en ligne à www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form. Une preuve d'achat est nécessaire en cas d'extension de plus de deux (2) ans à compter de la date d'expédition de l'usine.

LES DISPOSITIONS DE GARANTIE CI-DESSUS CONSTITUENT UNE DÉCLARATION COMPLÈTE ET EXCLUSIVE ENTRE L'ACHETEUR ET LE VENDEUR. GFE N'ASSUME ET N'AUTORISE AUCNE PERSONNE À ASSUMER EN SON NOM TOUTE AUTRE OBLIGATION OU RESPONSABILITÉ LIÉE À CET APPAREIL.

Exemples de cas qui ne sont pas couverts par la garantie, mais pas limités à ces cas :

1. Catastrophes naturelles, incendie, dégâts des eaux, vol avec effraction, accident, vol.
2. Dommages de transport
3. Mauvaise installation ou modification de l'appareil.
4. Utilisation de pièces de rechange génériques ou en provenance du marché des pièces de rechange.
5. Réparations effectuées par une personne autre qu'un prestataire de service désigné par GFE.
6. Lubrification.
7. Pièces d'usure, pieds réglables, fusibles, lampes, etc.
8. Nettoyage de l'appareil.
9. Mauvaise utilisation ou abus.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU ALLEZ SUR **WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM** POUR REMPLIR ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.

WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM

